Los programas no funcionan	La maquina no está funcionando automáticamente	Desenchufar la maquina durante 1 minuto y el problema se soluciona.
El proceso de hervir tarda más de 30 minutos	-Temperatura del agua demasiado fría -10º - Demasiada agua. - Demasiada soja.	- Poner agua templada - Poner el agua hasta las indicaciones de máximo y mínimo. - No poner más de 1 ½ vaso medidor de soja.
Mucho ruido durante la trituración	Poca agua. - Recipiente filtro sucio. - Recipiente filtro no ha sido fijado (enroscado) en el cabezal correctamente	Desenchufar - Controlar la cantidad de agua. - Limpiar el filtro. - Enroscar correctamente el filtro en el cabezal. - Poner soja limpia de nuevo.
La leche de soja es demasiado liquida y la soja no está bien triturada	- Filtro sucio - Demasiada soja	- Limpiar el filtro - Controlar la cantidad de soja, siguiendo las indicaciones del punto anterior.

Pequeños consejos:

Tofu preparen el tofu, pueden añadir a la masa hierbas frescas finamente troceadas (perejil, albahaca, cebollino, ajedrea, salvia, etc.) o secas, sal con hierbas, ajo o cebolla finamente cortados, curry, jengibre rallado, pimentón dulce o picante **¡A su gusto!**

El okara puede mezclarse con hierbas, salsa de soja, patee de aceitunas, ajo tierno finamente cortado, cebolla tierna, sal con hierbas, pimienta, etc. Pueden sofreírlo a fuego medio durante unos 5 minutos, etc. Otra opción es utilizarlo como espesante para salsas, cremas, postres, etc.

Si a los niños no les gusta el sabor de la leche de soja o arroz, puede añadir (en el filtro) unas semillas de girasol, un chorrito de aceite de girasol, una cucharada de coco rallado o en copos, concentrado de vainilla, canela, sirope de arce, etc.

La soja es una legumbre con la que hoy en día se está experimentando mucho, existen muchas variedades manipuladas genéticamente. Es importante que a la hora de adquirir soja se aseguren de que es biológica y no es transgénica (manipulada genéticamente)

Próximamente en nuestra Web encontraran más recetas de diferentes bebidas vegetales que puede preparar, recetas de tofu y okara.

Distribuido en España por:

CONASI
info@conasi.biz
www.conasi.biz
Tfno: 619524895

Conasi
Cocina natural y simple

Aktivplus

Manual de instrucciones modelo: AP-302
Magic Bean Classic

Aktivplus Ltd. Niederlassung Alemanía

INTRODUCCION.

Estimados clientes.

Les felicitamos por la adquisición de la maquina elaboradora de leches vegetales Magic Bean AP-302. Han hecho una buena elección, ya que su maquina ha superado todas las pruebas de seguridad y los controles de las leyes vigentes en la Comunidad Europea. Por favor lean detenidamente éste manual de instrucciones antes de comenzar a utilizarla, les ayudará a resolver las pequeñas dudas que puedan surgirles. Si tienen alguna otra duda sobre nuestro producto no recogida en este manual, no duden en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

CONASI
info@conasi.biz
www.conasi.biz
Tfno: 619524895

Esta maquina ha sido diseñada para el uso domestico, si es utilizada para fines industriales (restaurantes, bares, cantinas, gastronomía, etc.) perderán la garantía.

Descripción del electrodoméstico y datos técnicos. Ver foto página 4 del manual alemán, allí pueden verse la diferentes partes que componen su maquina Magic Bean.

- Cabezal de la maquina.
- Orificio para introducir y añadir ingredientes para enriquecer el sabor de la leche como; canela, vainalla, sirope de arce, etc.
- **Botón para seleccionar de los programas = Auswal y sus señales luminosas.**
  - Kaffee = café, señal luminosa de color amarillo.
  - Reismilch = leche de arroz, cereales y frutos secos, señal luminosa de color verde.
  - Sojamilch = leche de soja , señal luminosa de color rojo.
- **Botón encendido / apagado = ein / aus** para poner la maquina en funcionamiento o apagarla.
- Enchufe para el cable eléctrico.
- Sensor calorífico.
- Vaso medidor (soja, cereales, etc.)
- Cuchillas.
- Resistencia.
- Sensor de temperatura.
- Filtro.
- Jarra.
- Cepillo.
- Vaso para dejar enfriar el cabezal de la maquina.
- Cable eléctrico.
- Potencia: 230 V ~ 50 Hz.
- Consumo durante la trituración = 280 W
- Velocidad de la cuchilla en seco +- 11.000 vueltas x minuto.
- Capacidad del medidor +- 70g de soja seca.
- Agua de 1.100 ml. a 1.300 ml.
- Peso total de la maquina 2.300 Kg.

Descripción del producto.

1. La cuchilla y el filtro están separados del cabezal. No deben dejar que el agua entre en el cabezal de la maquina mientras lavan las cuchillas,

3. La cuchilla está afilada de tal forma que la soja se tritura microfina.
4. La duración de la preparación de la bebida vegetal dependerá del programa seleccionado. Recomendamos poner en remojo la soja y / o cereales de ½ a 2 horas. Los cereales como arroz, avena, cebada, etc., **no deberían ponerlos en remojo.**
5. Su maquina tiene un programa electrónico totalmente automatizado. Introduzcan en el filtro la cantidad de soja y / o cereales recomendados en este mismo manual de uso. Pongan el agua necesaria para que la leche tenga la consistencia deseada (entre min. y max) Conecten el cable eléctrico al enchufe de la maquina. Pulsando el botón **ein/aus = inicio / interrupción** se activará el procedimiento de calentamiento, filtración y trituración.
6. Al finalizar el programa automáticamente oirán un sonido acústico. Procedan a desconectar el cable eléctrico del cabezal.
7. Si se pone en funcionamiento la maquina sin haber introducido agua en el recipiente, todos los indicadores luminosos se encenderán y sonará una alarma acústica.

Seguridad.

- Deben de leer detenidamente este manual de instrucciones antes de comenzar a utilizar su electrodoméstico.
- La maquina para elaborar bebidas vegetales ha sido diseñada siguiendo las directrices técnicas y leyes de la Comunidad Europea (EEC Directive 73 / 23)
- El electrodoméstico debe ser utilizado con tomas de corriente que cumplan la normativa europea 89 / 336.
- **¡Atención!** Si utiliza un alargador para la toma de corriente, también éste debe de cumplir las normas de seguridad europeos.
- Mientras el electrodoméstico está conectado a la red deberían observarlo.
- Los electrodomésticos no son un juguete para niños, no dejen su Magic Bean al alcance de los mismos. Tampoco tendrían que dejar que el cable quedase colgando.
- La maquina de hacer leche vegetal Magic Bean debe estar en una habitación seca, encima de un lugar liso y seguro, como la encimera de la cocina o una mesa y en la posición correcta.
- La leche está muy caliente, tengan cuidado al como coger la maquina, corren el riesgo de sufrir quemaduras.
- ¡Atención! Tienen que desenchufar la maquina **antes de**:
  - Salir de la habitación donde se encuentra la maquina.
  - Limpieza.
  - Llenarla de agua, soja, etc.
  - **Después** de ser usada.
- No deben tirar del cable para desenchufarlo. Cójanlo directamente del enchufe.
- Para que no tropiecen con el cable, pásenlo por detrás de la maquina y no dejen que cuelgue.
- Antes de rellenar la jarra de agua, deben desenchufar la maquina de la red eléctrica. **Deben evitar que entre agua en el cabezal de la maquina.**
- Cuando el electrodoméstico funciona en su interior hay vapor a presión, **nunca deben abrirlo sin haber leído las instrucciones del funcionamiento del mismo.**
- Si el cable de la maquina está deteriorado o el enchufe dañado no deben utilizarlo. Tienen que dirigirse al servicio técnico de Aktivplus.
- Para proceder a la limpieza del electrodoméstico desenchúfenlo de la red eléctrica y esperen unos 15 minutos hasta que se enfríe. La superficie del cabezal deben limpiarla únicamente con un trapo húmedo.
- Si tratan de abrir o reparar el electrodoméstico Udes mismos, perderán la garantía.
- **¡Atención!** Las inspecciones y reparaciones del electrodoméstico han de ser realizadas por un servicio técnico autorizado.
- Si utilizan el aparato inadecuadamente o de forma no acorde a las instrucciones de este manual, no somos responsables de los daños que le causen.

La garantía de 24 meses comienza después de la fecha de adquisición del electrodoméstico

6. Los daños ocasionados durante el transporte están excluidos de la garantía.
7. Si reciben la maquina y existen deficiencias en la misma, deben efectuar la reclamación no más tarde de 10 días desde la fecha de entrega.
8. La garantía no es transferible a otra persona ajena a la compra.

Pónganse en contacto con el servicio de atención al cliente:

CONASI
servicio@conasi.biz
www.conasi.biz

Solución a los problemas que pudiesen surgirles y que por lo general son debidos a un mal uso de la maquina.

Problemas	Causa	Solución
La señal luminosa no se encien-de.	– La corriente eléctrica tiene alteraciones. - No han conectado el cable correctamente - Existe un problema en el en chufe - La maquina está demasiado	- Tener un suministro eléctrico adecuado. - Conectar el cable correcta-mente. - Cambiar el enchufe. - Deje que la maquina se Enfrié durante 30 minutos.
La leche sube demasiado y se derrama por fuera del recipiente.	Demasiada agua	Desenchufar la maquina y limpiar todos los elementos enumerados anteriormente. - Poner la cantidad de agua indicada.
	- El sensor calorífico no está limpio.	- Limpiar el sensor calorífico y secarlo.
	- La soja o los ingredientes no están suficientemente limpios. - El filtro no está limpio.	- Lavar una cantidad de soja nuevamente. - Limpiar el filtro. esperar algunos minutos y comenzar de nuevo.
La velocidad del motor es baja, la soja no se tritura correcta-mente.	- El suministro de corriente no es estable. - El filtro no está limpio, los agu-jeros se han taponado. - Se han puesto demasiados ingredientes o la soja es dema-siado grande o dura.	- Tener el suministro eléctri-co adecuado.. - Limpiar el filtro. - Poner la soja en remojo
La maquina no se calienta.	- Demasiada o poco agua.	Desenchufar. - Poner la cantidad de agua adecuada.
	- Demasiadas burbujas. (La soja o cereales no están limpios)	- Sacar las burbujas y limpiar el sensor.

Recetas

Leche de arroz y sésamo.

Rellenar ½ partes del filtro con arroz, lavar el arroz y añadir 1cucharada de sésamo. Para mejorar el sabor pueden tostar (sin aceite) el sésamo en una sartén. **Programa = leche de arroz**. Los residuos del recipiente filtro pueden añadirse a la leche.

Leche de almendra.

Medir 1 ½ recipiente medidor de almendras en remojo (en agua templada) durante 6 u 8 horas. Transcurrido ese tiempo aclarar abundantemente. **Programa = leche de arroz**. Pasa una consistencia más densa pueden añadir de 1 a 2 cucharadas de arroz. Las almendras pueden sustituirse por cualquier otro fruto seco; avellanas, nueces, etc.

de arroz. Las almendras pueden sustituirse por cualquier otro fruto seco; avellanas, nueces, etc.

Okara. El residuo concentrado que queda en el recipiente filtro, cuando elaboran leche de soja, forma parte de muchas de las recetas asiáticas, lo llamamos okara, contiene mucha proteína y fibra.

Hamburguesas de arroz y okara.

Ingredientes:
1 taza de okara, 1 taza de arroz hervido, 1 cucharada de especias (al gusto) 1 taza de pan de espelta o galletas de espelta. ½ taza de avellanas troceadas, *1 cucharadita de sal con hierbas, 1 cucharadita de ajo fresco o en polvo.
Preparación:
Mezclen todos los ingredientes y formen hamburguesas. Fríanlas en aceite por ambos lados, acompáñenlas con salsa de tomate o salsa de setas.
*Sonnentor

Sopa de bolas de okara.

Ingredientes: 1 taza de okara, ½ taza de maicena, 6 cucharadas de aceite, media taza de pan rallado (de centeno) 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de pimentón, 1 diente de ajo, caldo vegetal al gusto.
Preparación:
Mezclen todos los ingredientes y formen con la ayuda de una cucharadita las bolas de okara. Pongan las bolas de una en una en el caldo hirviendo, cocínenlas entre 5 y 10 minutos.

Reclamación y garantía.

Si tienen alguna reclamación sobre el electrodoméstico que han adquirido sigan las instrucciones que le indicamos a continuación.

1. Llamen al servicio de atención al cliente y explíqueles los problemas. Nuestro servicio tratará de explicarles las causas del problema.
2. En caso de devolución o reparación les recomendamos enviar el electrodoméstico en el embalaje original. Los gastos de devolución correrán a cargo del cliente y el aparato no debe de haberse utilizado.
3. Después de la reparación le devolveremos el paquete con un servicio de mensajería.
4. Transcurridos los 2 años de garantía los gastos de la reparación y transporte corren a cargo del cliente.

Instrucciones para primer uso

1. Pongan el aparato en una superficie lisa. No lo dejen al alcance de los niños, podrían quemarse.
2. El agua del recipiente tendría que estar siempre entre los dos niveles (máximo-mínimo) En caso contrario la maquina no funcionará correctamente.
3. Fijen el filtro (enrosquenlo) en el cabezal de la maquina. Tengan cuidado de que el cable no quede en la nariz del recipiente de agua / leche.
4. La soja debe de lavarse con agua limpia de forma que se eliminen las impurezas que pudiese tener (arena, piedrecillas, pieles, etc.) Es importante eliminar totalmente la *saponina*, de lo contrario la leche sería amarga. Lávenla con agua abundantemente hasta que desparezca la espuma.
5. Bajo ninguna circunstancia deben añadir agua cuando la maquina esté funcionando. Tampoco deben sacar el cabezal de la jarra de agua mientras funciona.
6. La cantidad de soja no debe ser superior 1 ½ vaso medidor como máximo.
7. Cuando haya finalizado el programa deben esperar unos minutos (2 ó 3) antes de proceder a desconectar el cable eléctrico del cabezal de la misma y ponerlo en el recipiente de enfriado.
8. **Durante la limpieza debe de estar el cable desenchufado**. Después de que la maquina haya terminado de funcionar, deben limpiarla cuidadosamente, pongan especial atención en la limpieza del filtro. Limpien la parte baja del cabezal con un cepillo y / o una esponja suave. A continuación séquenlo con un trapo. De vez en cuando deben poner el filtro en agua hirviendo para evitar que los agujeros se taponen o bien en el lavavajillas. **La parte superior del electrodoméstico nunca debe de entrar en contacto con el agua o sumergirse en ella.** El agua dañaría la electrónica y el motor del electrodoméstico. Si hubiese humedad en el cabezal podría producirse un cortocircuito.
9. Cuando limpien la parte inferior del cabezal nunca deben ponerlo al revés.
10. La cuchilla está muy afilada, tengan mucho cuidado al limpiarla para no dañarse los dedos, la resistencia alcanza temperatura muy altas.
11. Si el cable está dañado deben sustituirlo.
12. La maquina no debería funcionar sin observarla. Debido a la alta velocidad de rotación de las cuchillas podría moverse. Desenchufen la maquina cuando no esté en funcionamiento.

Limpieza y mantenimiento

Procedan a la limpieza de la maquina cuando esté fría. Desenrosquen el filtro del cabezal de la maquina. Quiten el puré (okara en el caso de la soja) del mismo. Eviten tocar la cuchilla. Las partes como el motor, sensor, filtro, cuchilla, resistencia y jarra de agua, límpienlos con un cepillo o estropajo no demasiado duro, para no rallar las superficies de los mismos. El filtro deben limpiarlo después de cada uso profundamente para evitar que se obstruyen los agujeros. En caso contrario el sabor de la leche podría resultar desagradable. La limpieza de la superficie deben de hacerla con un trapo húmedo. **¡Atención muy importante! La parte superior del cabezal nunca deben sumergirla o ponerla en agua.** Cuando no utilicen la maquina durante un periodo de tiempo más o menos largo, recomendamos que la guarden totalmente seca, en un lugar ventilado. Manténganla siempre limpia, de lo contrario los residuos de la soja / cereales / frutos secos se pudrirían.

Uso (ver ilustración página nº 9 del manual alemán)

1. Poner agua en la jarra. El agua debe de estar entre las dos líneas que indican el máximo y el mínimo (la cantidad de soja o cereales dependerá de la consistencia que deseen obtener) mínimo 1.100 máximo 1.300 litros. Si desea reducir el tiempo de preparación pueden utilizar agua templada +- 40º. En caso de que la maquina no tenga la cantidad de agua necesaria, los indicadores luminosos parpadearán y la alarma sonará. Para desbloquear la mencionada alarma, desenchúfenla de la red eléctrica durante un minuto y pónganla de nuevo en funcionamiento.
2. Pongan los ingredientes deseados (soja, arroz, almendra, etc.) de 70g a 90g secos o remojados en el filtro. Si han estado en remojo, recuerden que pueden introducir parte de ellos por el orificio que tiene el cabezal, si les es difícil enroscar el filtro al cabezal. Fijen el filtro al cabezal correctamente.

3. Enchufen el cable eléctrico en el cabezal de la maquina, a continuación conéctenlo a la red eléctrica. La señal luminosa roja comienza a lucir, también oirán una señal acústica, lo que indica que la maquina está en la posición de preparada. Elijan el programa adecuado. Café, arroz / cereales /frutos secos y soja.

Preparación de la leche de soja

Pueden utilizar soja seca o remojada. En el caso de utilizar soja seca, lávenla con agua caliente, les recomendamos poner la soja en remojo de ½ a 2 horas en agua fría, pero no es necesario. No utilicen el agua del remojo para elaborar la leche. El sabor de la leche mejorará si utilizan agua mineral. Les recomendamos que si encuentran dificultades para enroscar el filtro al cabezal, pongan parte de los cereales o soja por el orificio del cabezal. Conecten el cable al cabezal y después al enchufe de la pared. Oirán el sonido acústico (bip) y la luz roja se encenderá. Aprieten el botón "ein/aus" = encendido apagado, la lámpara roja parpadeará indicando que el proceso se inicia y finalizará automáticamente después de 20 minutos. La finalización se indica con las tres señales luminosas que lucen a la vez y durante 30 segundos oirán las señales acústicas (bips). Si no pulsan el botón "ein/aus" para apagar la maquina, automáticamente comenzará a mantener la leche caliente durante 5 horas. Para parar éste proceso deben pulsar el botón "ein/aus" y desenchufar el cable, ver imagen 5 de la página 9 del manual alemán. Saquen el cabezal de la jarra de agua y déjenlo enfriar en el recipiente de enfriado suministrado. Pueden colar la leche antes de guardarla si lo desean. Saquen la masa del filtro (okara en el caso de haber utilizado soja). Tengan mucho cuidado, la cuchilla está muy afilada y el okara está muy caliente. Encontraran recetas en el recetario de nuestra web: www.conasi.biz

Preparación de café

Pongan de 1 a 1 ½ vaso medidor de café en grano en el recipiente filtro, con 1.100 litros de agua. Este modelo (Magic Bean) incluye un programa para elaborar café, selecciónenlo con el botón seleccionador de programas. La señal luminosa amarilla lucirá, confirmen la puesta en funcionamiento con el botón "ein/aus" La señal luminosa parpadeará y la maquina comenzará a funcionar. Entre 5 u 8 minutos el café estará preparado. Pueden hacer cualquier tipo de café a su gusto, mezclándolo con cardamomo, clavo u otras especias. Tienen la posibilidad de crear sus propias recetas.

Preparación de leche de arroz

Lo más adecuado es utilizar arroz blanco especial para leche (Milch Reis), aunque pueden utilizar cualquier tipo de arroz. Utilice él que mas le guste. Pero tengan en cuenta que los otros arroces siempre tienen más almidón y la leche será más espesa y viscosa. ½ vaso medidor equivale +- a de arroz es suficiente para 1.100 a 1.300 ml. de agua. Laven el arroz cuidadosamente y traten de quitarle todas las impurezas, piedrecillas, etc. Pongan el arroz directamente en el filtrol. Conecten el aparato a la red eléctrica, sonará la señal acústica y lucirá la señal luminosa roja. Pulsen el botón selector, hasta que la luz verde se ilumine, a continuación pulsen el botón "ein/aus" La señal luminosa verde comenzará a parpadear y el programa finalizará automáticamente. La finalización está indicada por tres señales luminosas que lucen a la vez durante 30 segundos, además oirán las señales acústicas, a continuación, si no pulsan el botón "ein/aus" para apagar la maquina, automáticamente comenzará el programa que mantiene caliente la leche durante 5 horas. Para parar la maquina deben pulsar el botón "ein/aus" y desenchufen el cable, ver imagen 5 de la página 9. Saquen el cabezal de la jarra de agua y déjenlo enfriar en el recipiente de enfriado suministrado. Pueden colar la leche antes de proceder guardarla si lo desean. Saquen la masa del filtro. Tengan mucho cuidado ya que la cuchilla está muy afilada y la masa muy caliente. Encontraran recetas en el recetario de nuestra web.

Preparación de leche de cereales y / o frutos secos

Leches de cereales y frutos secos por ejemplo; avena, arroz, almendras, mezclas de todos ellos, etc. La cantidad necesaria de cereal es de ½ a 1medida (vaso medidor) dependiendo de lo espesa que deseen que ésta sea. Recomendamos poner los cereales en remojo unas 2 horas antes, así evitan los problemas de gases que podrían producirles sobretodo a los niños, pero recuerden que la leche será más densa y viscosa. Una vez escurridos los cereales, pongan los que quepan en el filtro, enrósquenlo en el cabezal, el resto de cereales o frutos secos introdúzcanlos por el orificio del cabezal, el agua o parte de ella pueden introducirla por este mismo orificio para que todo el cereal entre dentro del recipiente filtro. Esta excepción es debida a que el volumen de los cereales, por lo general, es el doble debido a que han estado en remojo y no podrían enroscar el recipiente filtro en el cabezal.

Como preparar tofu

Variante 1

Pongan entre 4 ó 5 g de nigari en 1/8 litro de agua, mézclenla y añádanla esa mezcla al recipiente donde se encuentra la leche de soja caliente. Es recomendable que la leche mantenga una temperatura de +- 75-80 durante ½ hora. Separen la masa del líquido de la siguiente forma:

- Viertan la leche cortada en un recipiente, olla, cazuela, etc, cuya boca esté tapada con un trapo de algodón que haga las funciones de embudo, el trapo retendrá la masa y el liquido pasará al recipiente elegido. Tomen el trapo y escurran todo el líquido que les sea posible. No desperdicien el liquido restante, tiene muchos minerales, vitaminas y oligoelementos, puede servirles para hacer sopas, salsas, guisos, etc.
- Pongan la masa que se encuentra en el trapo de algodón en un molde, tapen el molde con algo que presiones la masa.
- Déjenlo entre 10 ó 24 horas en el frigorífico, el tiempo dependerá de la consistencia que quieran que tenga el tofu.
- Pasado ese tiempo, pongan el tofu en un recipiente cubierto de agua, así podrán conservarlo en el frigorífico entre 8 ó 10 días.
- Deben cambiar el agua diariamente. Se conserva entre 8 y 10 días en el frigorífico.
- De 1 litro de leche de soja obtendrán +- 150g de tofu.

Variante 2

Pongan en la leche de soja recién hecha entre 4 o 6 cucharadas de zumo de limón fresco y déjenla reposar 20 mtos. Sigan las indicaciones de la variante 1. Con el zumo de limón no tendrían que poner la soja en remojo, sólo deben lavarla varias veces con agua caliente.

Consejos

Para obtener unos resultados excelentes, deben tener el filtro siempre limpio. Por eso les aconsejamos limpiarlo inmediatamente después de cada uso. El electrodoméstico no sirve para calentar agua, leche, etc.

Para evitar que la leche se corte, **no deberían utilizar azúcar, sólo melaza, miel o sirope.**